

# Frittelle di patate e formaggio

Ingredienti per 4 persone:

400 gr.di patate bollite  
2 tuorli  
100 gr.di parmigiano grattugiato  
20 gr.di fecola di patate  
noce moscata  
prezzemolo  
farina 00  
2 uova  
pane grattugiato  
200 gr.di mozzarella  
olio per friggere  
sale

Preparazione

Con uno schiacciapatate pressate le patate bollite ancora calde, lasciatele raffreddare e raccogliete la purea in un recipiente.

Aggiungetevi di seguito il sale, la fecola, la noce moscata, il formaggio grattugiato e i tuorli d'uovo, del prezzemolo tritato e impastate velocemente il tutto.

Formate delle piccole palline con l'impasto ed inserite in ognuna un cubetto di mozzarella, poi infarinatetele, passatele nelle uova sbattute e infine nel pane grattato.

Friggete le frittelle in olio ben caldo, girandole di tanto in tanto, e quando diventeranno uniformemente dorate scolatetele, salatetele e servitele ben calde a tavola.